**Marcus Wareing’s bangers and mash**

Nodig:

Per persoon een worstje (saucijs)

Aardappelen

Bieslook

Roomboter

Rode uien

Flesje stout of ander sterk bier

Honing

Balsamico azijn

Zout

Bereiding:

Breng aardappelen voor de puree aan de kook en bak de worstjes in een pan bruin totdat ze gaar zijn. Reduceer het bier in een pannetje. Voeg hierna honing toe om het minder bitter te maken. Snijd de uien in dunne ringen, karamelliseer deze in een pan en voeg wat balsamico azijn toe (doe er nog wat brandy bij en flambeer dit) en voeg de bier reductie toe. Giet de aardappelen af, doe deze door een zeef en maak op smaak met voldoende boter, zout en bieslook.